

Tefal®

KING SIZE

FR

NL

DE

EN



www.tefal.com

FR CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans les fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien

par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Nettoyer les plaques, le plateau et le corps de l'appareil avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Les plaques peuvent passer au lave vaisselle.

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon avant de brancher l'appareil.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux (voir paragraphe nettoyage).
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Si une rallonge électrique doit être utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

A ne pas faire

- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,...).
- Ne pas passer l'appareil et son cordon au lave-vaisselle.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon. Ne pas le passer au lave-vaisselle.
- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

Conseils/informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (directives basse tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement,...).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Lors du branchement de l'appareil, le voyant rouge s'allume. C'est un voyant de mise sous tension.

Description

- | | |
|---|---|
| 1. Voyant de mise sous tension (rouge) | 7. Plaques gaufres amovibles |
| 2. Voyant de fin de préchauffage (vert) | 8. Bouton de déverrouillage de la plaque inférieure |
| 3. Thermostat réglable | 9. Cordon fixe |
| 4. Poignée | 10. Plateau récupérateur de pâte |
| 5. Logement de fixation des plaques | |
| 6. Bouton de déverrouillage de la plaque supérieure | |

Mode d'emploi

- Régler le thermostat suivant la recette.
- Après environ 10 min. de chauffe, le voyant vert s'allume ; l'appareil est alors prêt à faire des cuissons. C'est un voyant indiquant la fin de la préchauffe.
- Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.
- Verser la pâte à gaufre dans l'appareil. Le fermer et attendre environ 10 secondes puis retourner l'appareil jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de manipuler les plaques.
- **Pour enlever les plaques :**
 - ouvrir l'appareil,
 - appuyer sur le bouton d'éjection de la plaque (6) ou (8) et soulever la plaque de l'autre main,
 - tirer la plaque en biais pour dégager les ergots des logements (5) à l'arrière de l'appareil.
- **Pour mettre les plaques :**
 - ouvrir l'appareil,
 - insérer la plaque de biais pour glisser les ergots dans leur logement (5) à l'arrière de l'appareil,
 - appuyer sur la plaque à l'avant du produit côté poignée jusqu'à ce qu'un « clic » soit audible.

Nettoyage

- Vérifier que l'appareil est débranché avant nettoyage.
- Nettoyer les plaques de cuisson avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide puis séchez-le soigneusement.
- L'appareil, le cordon et le plateau récupérateur de pâte ne passent pas au lave-vaisselle.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

NL

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan. Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
-  Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.

- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Maak de platen, de plateau, en de buitenkant van het apparaat schoon met een sponsje, warm water en wat afwasmiddel.
- De platen zijn vaatwasmachinebestendig.

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Rol het snoer volledig uit en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de platen af te wassen, daarna giet u een beetje olie op de platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon (zie de paragraaf Reiniging).
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.

Niet doen

NL

- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Snijd het voedsel niet op de platen.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Het apparaat zelf en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine geplaatst worden.
- Het apparaat of de voedingskabel nooit in water onderdompelen.
Het apparaat zelf en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine geplaatst worden.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoorts).

Informatie

- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Beschrijving

1. Aan-/uitlampje (rood)
2. Lampje voor einde voorverwarmen (groen)
3. Instelbare thermostaat
4. Handgreep
5. Plaat met bevestigingssleuf
6. Ontgrendelingsknop voor de bovenste plaat
7. Verwijderbare wafelplaten
8. Ontgrendelingsknop voor de onderste plaat
9. Vast snoer
10. Opvangplaat

Gebruiksaanwijzing

- Wanneer de stekker op het stopcontact wordt aangesloten, gaat het rode lampje branden. Dit lampje geeft aan dat de spanning is ingeschakeld.
- Stel de thermostaat in afhankelijk van het recept.
- Na ongeveer 10 minuten opwarmen gaat het groene lampje branden; het apparaat is klaar en het bakken kan beginnen. Dit lampje geeft het einde van de voorverwarming aan.
- Uit en weer aan tijdens het gebruik, om aan te geven dat het apparaat op temperatuur blijft.
- Giet het wafelbeslag in het toestel. Sluit het, wacht ongeveer 10 seconden en draai het dan om, tot het einde van de baktijd.
- Controleer of het apparaat koud is en of de stekker uit het stopcontact is gehaald, voordat u de platen vastpakt.
- **Om de platen te verwijderen:**
 - open het apparaat,
 - druk op de uitwerpknop van de plaat (6) of (8) en til de plaat met uw andere hand op,
 - zet de plaat schuin voor het wegtrekken, om de pennen van de zittingen (5) aan de achterzijde los te maken.
- **Om de platen te plaatsen:**
 - open het apparaat,
 - zet de plaat schuin terug, om de pennen van de zittingen (5) aan de achterzijde in hun zitting te plaatsen,
 - druk op de plaat aan de voorzijde van het apparaat aan de zijde van de handgreep tot u een "klik" hoort.

Reiniging

- Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd voordat u het apparaat reinigt.
- Maak de platen en de buitenkant van het apparaat schoon met een sponsje, warm water en wat afwasmiddel.
- Het apparaat zelf en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine geplaatst worden.

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

SICHERHEITHINWEISE

WICHTIGE VORKEHRUNGEN

DE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
 - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - landwirtschaftlichen Anwesen,
 - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - Frühstückspensionen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder mentale Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.

-  Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts. Benutzen Sie stets die Griffe des Gerätes.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Platten, das Tablett und das Gehäuse des Geräts können mit einem Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Die Platten können in der Spülmaschine gereinigt werden.

DE

Immer

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Rollen Sie das Stromkabel ganz ab bevor das Gerät anzuschließen.
- Reinigen Sie die Platten vor der ersten Inbetriebnahme, geben Sie ein wenig Öl auf die Platten und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch ab (gemäß Absatz Reinigung).
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf es sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.

- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen; ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.
- Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Kochplatten nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.). Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.
- Lassen Sie kein Verpackungsmaterial, Aufkleber oder Zubehör in der Reichweite von Kindern.
- Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.

Niemals

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.
- Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochplatten des Geräts.
- Schneiden Sie die Speisen nie direkt auf den Kochplatten.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochplatten nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung, ...).
- Das Gerät und der Netzstecker dürfen nicht in die Spülmaschine.
- Tauchen Sie das Gerät und der Netzstecker nicht ins Wasser.
- Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von rutschigen oder heißen Oberflächen. Führen Sie das Netzkabel niemals über eine scharfe Kante oder eine Wärmequelle wie Kochplatten oder einem Gasherd.

Ratschläge/Informationen

- Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
- Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis Sie keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellen.
- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Beschreibung

1. Betriebskontrollleuchte (rot)
2. Kontrollleuchte - Vorheizen beendet (grün)
3. Verstellbarer Thermostat
4. Griff
5. Gehäuse mit Kochplattenbefestigung
6. Entriegelungsknopf für die obere Heizplatte
7. Abnehmbare Waffelplatten
8. Entriegelungsknopf für die untere Heizplatte
9. Festes Kabel
10. Teigauffangplatte

Bedienungsanleitung

- Beim Anschluss des Gerätes ans Stromnetz leuchtet die rote Kontrollleuchte auf.
- Stellen Sie den Thermostat je nach Rezept ein.
- Ca. 10 min nach dem Einschalten leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf: Das Gerät hat nun die richtige Betriebstemperatur und ist ab sofort bereit für den Gebrauch.
- Das grüne Lämpchen geht während des Betriebs regelmäßig an und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur konstant gehalten wird.
- Verteilen Sie den Waffelteig im Gerät. Schließen Sie es und warten Sie 10 Sekunden, dann das Gerät bis zum Ende der Gardauer umdrehen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist, bevor Sie die Platten entnehmen.
- **Zum Abnehmen der Platten:**
 - Das Gerät öffnen.
 - Auf den Entriegelungsknopf für die Kochplatte (6) oder (8) drücken und die Heizplatte mit der anderen Hand anheben.
 - Schräg an der Kochplatte ziehen, um sie aus der Halterung (5) des Geräts zu entfernen.
- **Zum Auflegen der Platten:**
 - Das Gerät öffnen.
 - Die Kochplatte schräg einsetzen, um sie in die Halterung (5) des Geräts anzubringen.
 - Auf die vordere Kochplatte in Richtung des Tragegriffs drücken bis deutlich ein „Klick“ zu hören ist.

Reinigung

- Überprüfen Sie, ob das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Die Platten und das Gehäuse des Geräts können mit einem Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- EN** This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when

the appliance is operating.

- Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
- The plates are dishwasher-safe.

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- On first use, wash the plates, pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth (follow paragraph Cleaning).
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection; take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plate.

Do not

EN

- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- Never run the appliance empty.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage prior to connecting to the power supply.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never place the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.)
- Never cut food directly on the plates.
- Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (non-stick coating).
- The appliance and its power supply cord must not be put in the dishwasher.
- Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
They are not dishwasher safe.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with  logo.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.

Advice/information

- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance conforms to applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, ...).
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Description

1. "On/off" light (red)
2. "Ready" light (green)
3. Adjustable thermostat
4. Handle
5. Plate attachment slot
6. Top plate release button
7. Removable waffle plates
8. Bottom plate release button
9. Power cord
10. Drip tray

Directions for use

- When you plug in the appliance, the red indicator light turns on. This is the power light.
- Set the thermostat as required for the recipe.
- After about 7 minutes of heating, the green indicator light turns on; the appliance is then ready for cooking. This light tells when the pre-heating is over.
- The green light goes out and lights up again regularly during the cooking process, to show that the selected temperature is maintained.
- Pour the waffle batter into the appliance. Close and wait for about 10 seconds. Then turn over the appliance until the cooking time is up.
- Check that the appliance is cold and unplugged before handling the plates.
- **To remove the plates:**
 - open the appliance,
 - press the eject button of the plate (6) or (8) and lift the plate with the other hand,
 - pull the plate at an angle to release the lugs from the slots (5) on the rear of the appliance.
- **To insert the plates:**
 - open the appliance,
 - insert the plate at an angle to slide the lugs into their slots (5) on the rear of the appliance,
 - press the plate on the front of the appliance on the handle side until you hear it click into place.

Cleaning

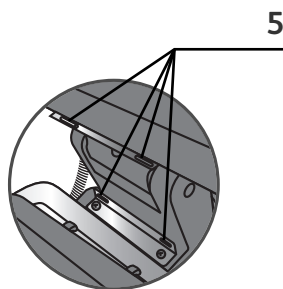
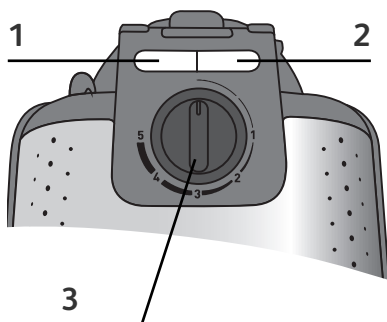
- Check that the appliance is cooled and unplugged before cleaning and storing.
- Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates and the body of the appliance.
- The appliance and its power cord must not be put in the dishwasher.

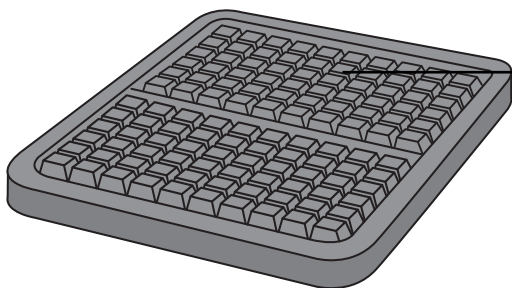
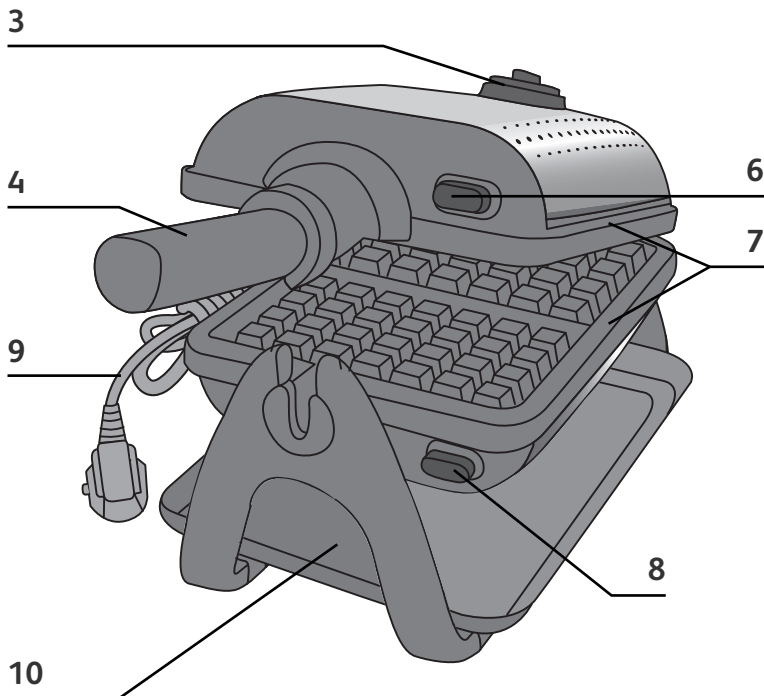
Environment



Environment protection first!

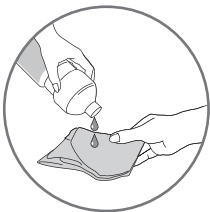
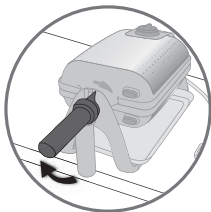
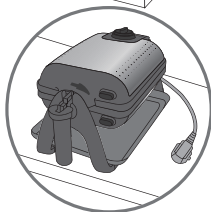
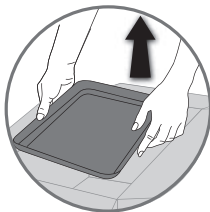
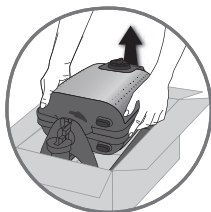
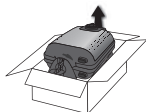
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.



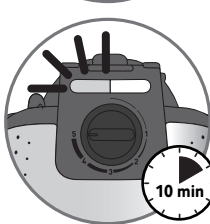
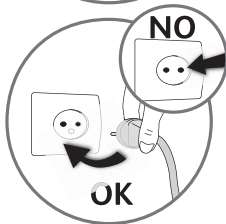
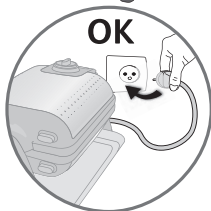
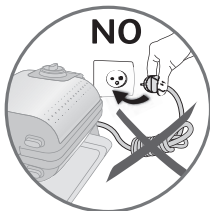


Selon modèle
afhankelijk
van het model
je nach Modell
depending
on the model

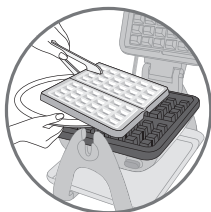
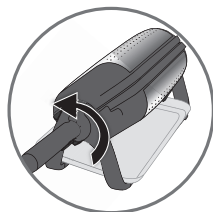
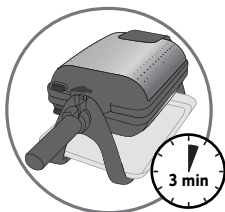
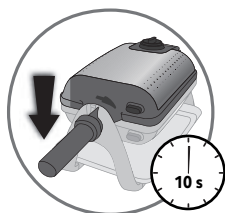
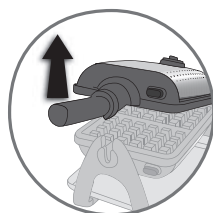
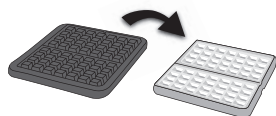
1

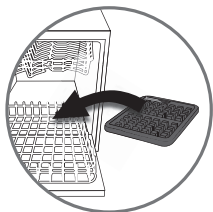
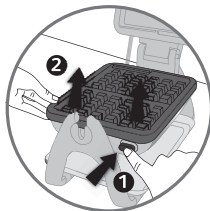
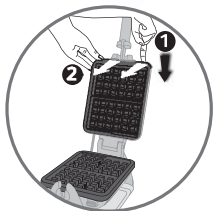
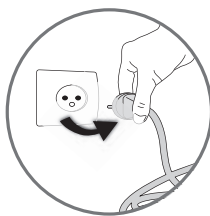


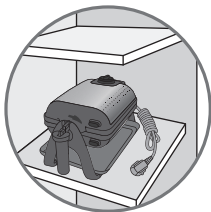
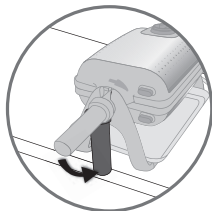
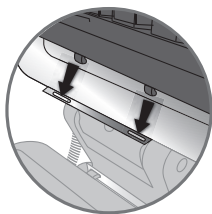
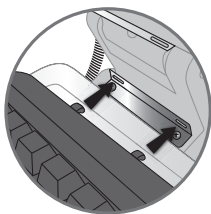
2



3







Pour toutes ces recettes vous pouvez, en vous servant du thermostat, faire varier la qualité de cuisson de la gaufre. Pour une qualité croustillante restez sur la position 5 et pour une qualité moelleuse, réglez le thermostat entre la position 3 et 4 (le temps de cuisson sera alors allongé). Les autres positions du thermostat vous serviront de garde au chaud.

Gaufres traditionnelles (plaque 4x7)

Une recette classique pour des gaufres épaisses et nourrissantes.

Thermostat en position 5. Pour 8 à 10 gaufres. Temps de cuisson : environ 3 min

300 g de farine, 7 g de levure chimique, 1 pincée de sel, 75 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de beurre, 2 œufs, ¼ L de lait.

- Mélangez le beurre, le sel et le sucre et battez-les. Ajoutez les œufs un à un, puis progressivement la moitié du lait.
- Ajoutez la farine tamisée et la levure puis le reste du lait jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres de Liège (plaque 4x7)

Des gaufres authentiques et gourmandes.

Thermostat en position 5. Pour 18 gaufres. Temps de cuisson : environ 3 min

750 g de farine, 70 g de levure fraîche, 270 ml de lait, 25 g de sucre en poudre, 3 œufs entiers, 2 jaunes d'œuf, 1 pincée de sel, ½ sachet de sucre vanillé, 400 g de beurre ramolli, 500 g de sucre perlé.

- Pétrir la farine, la levure, le lait, le sucre en poudre, les œufs, les jaunes d'œuf, le sel et le sucre vanillé. Laisser pousser 30 min.
- Incorporer le beurre à la pâte, puis le sucre perlé. Pétrir.
- Diviser la pâte en pâtons de 75 g à 100 g et laisser pousser 15 min.

Gaufres de Bruxelles (plaque 4x7)

Pour retrouver le goût des gaufres telles qu'elles sont dégustées en Belgique, servies habituellement avec du sucre, des fraises et de la crème, en dessert ou en collation.

Thermostat en position 5. Pour 12 gaufres. Temps de cuisson : environ 3 min

500g de farine, 12 g de levure chimique, 4 œufs, 200 g de beurre fondu, ¾ L de lait, ¼ L d'eau, 2 paquets de sucre vanillé, 1 pincée de sel.

- Séparer les blancs et les jaunes d'œuf. Commencer par battre les jaunes avec le sucre.
- Ajouter le beurre fondu petit à petit, le lait, l'eau, la farine, la levure et le sel.
- Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange.
- Laisser reposer la pâte 1 heure.

Galettes (plaque 6x10)

Pour des gaufres fines et croustillantes.

Thermostat en position 5. Pour 1kg de galettes. Temps de cuisson : environ 3 min

500 g de farine, 500 g de beurre ramolli, 8 œufs, 500 g de sucre fin (ou 400 g de sucre fin et 100 g de cassonade).

- Casser les œufs et les battre au fouet. Ajouter le beurre et une pincée de sel, bien mélanger le tout. Incorporer le sucre et bien mélanger.
- Ajouter la farine petit à petit en pluie fine.

Recepten

Bij al deze recepten kunt u de instellingen van de thermostaat aanpassen om de samenstelling van de wafels te veranderen. Voor knapperige wafels laat u de thermostaat staan op stand 5. Voor zachtere wafels zet u de thermostaat tussen stand 3 en 4 (voor een langere baktijd). De andere standen van de thermostaat kunt u gebruiken om gebakken wafels warm te houden.

NL

Traditionele Wafels (plaat 4x7)

Voor een knapperige traktatie.

Thermostaat op stand 5. Voor 8-10 wafels. Baktijd: ongeveer 3 min.

300 g bloem, 7 g bakpoeder, zout, 75 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 100 g boter, 2 eieren, $\frac{1}{4}$ l melk.

- Klop de boter, het zout en de suiker onder elkaar. Doe er één voor één de eieren bij, en dan geleidelijk de helft van de melk.
- Doe er de gezeefde bloem, de gist en dan de rest van de melk bij, tot het mengsel mooi glad is.
- Laat het deeg 1 uur rusten.

Luikse wafels (plaat 4x7)

Authentieke en heerlijke wafels.

Thermostaat op stand 5. Voor 18 wafels. Baktijd: ongeveer 3 min.

750 g bloem, 70 g verse gist, 270 ml melk, 25 g poedersuiker, 3 hele eieren, 2 eidooiers, 1 snufje zout, $\frac{1}{2}$ zakje vanillesuiker, 400 g zachte boter, 500 g parelsuiker.

- Kneed de bloem, de gist, de melk, de poedersuiker, de eieren, de eidooiers, het zout en de vanillesuiker. Laat 30 min rijzen.
- Doe de boter bij het deeg, gevolgd door de parelsuiker. Kneed.
- Verdeel het deeg in stukken van 75 g tot 100 g en laat 15 min rijzen.

Brusselse wafels (plaat 4x7)

Ontdek de smaak van echte Belgische wafels, gewoonlijk geserveerd met suiker, aardbeien en slagroom, als nagerecht of tussendoortje.

Thermostaat op stand 5. Voor 12 wafels. Baktijd: ongeveer 3 min.

500 g bloem, 12 g bakpoeder, 4 eieren, 200 g gesmolten boter, $\frac{3}{4}$ l melk, $\frac{1}{4}$ l water, 2 zakjes vanillesuiker, 1 snufje zout.

- Scheid het eiwit en het eigeel. Klop het eigeel door de suiker.
- Doe er beetje bij beetje de gesmolten boter, de melk, het water, de bloem, het bakpoeder en het zout bij.
- Klop het eiwit stevig op en schep onder de bereiding.
- Laat het deeg 1 uur rusten.

Wafeltjes (plaat 6x10)

Voor dunne en knapperige wafeltjes.

Thermostaat op stand 5. Voor 1 kg wafeltjes. Baktijd: ongeveer 3 min.

500 g bloem, 500 g zachte boter, 8 eieren, 500 g fijne suiker (of 400 g fijne suiker en 100 g van bruine suiker).

- Breek de eieren en klop ze los. De boter en een snufje zout toevoegen, goed het geheel mengen. De suiker opnemen en nog goed mengen.
- Strooi er de bloem langzaam bij.

Rezepte

Bei den folgenden Rezepten können Sie mit Hilfe des Thermostats die Festigkeit der Waffeln verändern. Für knusprige Waffeln bleiben Sie auf Position 5, für weiche Waffeln stellen Sie den Thermostat auf Position 3 oder 4 (die Backzeit verlängert sich in diesem Fall).

DE Die anderen Thermostatpositionen dienen zum Warmhalten der Waffeln.

Traditionelle Waffeln (Platte: 4x7)

Waffeln als köstliche Gaumenfreude.

Thermostat auf Position 5. Für 8-10 Waffeln. Backzeit: ca. 3 Min.

300 g Mehl, 7 g Backpulver, Salz, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Butter, 2 Eier, ¼ Liter Milch.

- Butter, Salz und Zucker vermengen und aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben, dann die Hälfte der Milch allmählich eingießen.
- Das gesiebte Mehl und das Backpulver und schließlich den Rest der Milch dazugeben, bis ein glatter Teig entsteht.
- Den Teig 1 Stunde lang stehen lassen.

Lütticher Waffeln (Platte 4x7)

Ursprünglich und köstlich.

Thermostat auf Position 5. Für 18 Waffeln. Backzeit: ca. 3 Min.

750 g Mehl, 70 g frische Hefe, 270 ml Milch, 25 g Kristallzucker, 3 ganze Eier, 2 Eigelb, 1 Prise Salz, ½ Päckchen Vanillezucker, 400 g weiche Butter, 500 g Hagelzucker.

- Mehl, Hefe, Milch, Kristallzucker, Eier, Eigelb, Salz und Vanillezucker verkneten. 30 min gehen lassen.
- Butter zum Teig dazugeben, dann den Hagelzucker. Kneten.
- Teig in Teile zu je 75 g bis 100 g aufteilen und 15 min gehen lassen.

Brüsseler Waffeln (Platte 4x7)

Für den Genuss echter belgischer Waffeln, traditionell serviert mit Zucker, Erdbeeren und Sahne, zum Nachtisch oder als Imbiss.

Thermostat auf Position 5. Für 12 Waffeln. Backzeit: ca. 3 Min.

500g Mehl, 12 g Backpulver, 4 Eier, 200 g zerlassene Butter, ¾ l Milch, ¼ l Wasser, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz.

- Eiweiß und Eigelb trennen. Zuerst Eigelb mit Zucker aufschlagen.
- Nach und nach zerlassene Butter, Milch, Wasser, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben.
- Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
- Teigmasse 1 Stunde ruhen lassen.
- Den Teig 1 Stunde lang stehen lassen.

Waffelgebäck (Platte 6x10)

Für dünne und knusprige Waffeln.

Thermostat auf Position 5. Für 1 kg Waffelgebäck. Backzeit: ca. 3 Min.

500 g Mehl, 500 g weiche Butter, 8 Eier, 500 g feinen Zucker (oder 400 g feinen Zucker und 100 g braunen Zucker).

- Eier mit dem Schneebesen aufschlagen. Butter und eine Prise Salz dazugeben. Butter und eine Prise Salz dazugeben, alles gut verrühren. Zucker dazugeben und noch gut durchrühren.
- Mehl nach und nach einrieseln lassen.

Recipes

For all of these recipes, you can adjust the thermostat settings to vary the texture of your waffles. For crisp waffles, leave the thermostat on 5; for softer waffles, set the thermostat to between 3 and 4 (for slower cooking). The other thermostat settings can be used to keep cooked waffles warm.

Traditional waffles (plate 4x7) EN

A classic recipe for thick and rich waffles.

Thermostat setting: 5. For 8-10 waffles. Cooking time: about 3 min.

300 g plain flour, 7 g baking powder, 1 pinch salt, 75 g castor sugar, 1 sachet vanilla sugar, 100 g softened butter, 2 eggs, 250 ml milk.

- Mix the butter, salt and sugar and beat well. Add the eggs one by one, and then add half of the milk little by little.
- Add the sifted flour, the baking powder and then the remaining milk until the batter is smooth.
- Leave the batter to rest 1 hour.

Liège waffles (plate 4x7)

Delicious authentic waffles.

Thermostat setting: 5. For 18 waffles. Cooking time: about 3 min.

750 g plain flour, 70 g fresh yeast, 270 ml lukewarm milk, 25 g castor sugar, 3 whole eggs, 2 egg yolks, 1 pinch of salt, ½ sachet vanilla sugar, 400 g softened butter, 500 g pearl sugar or nib sugar.

- Knead the flour, yeast, milk, castor sugar, eggs, egg yolks, salt and vanilla sugar. Leave to rise for 30 minutes.
- Incorporate the butter into the dough, and then add the pearl sugar. Knead.
- Divide the dough into pieces of 75 g to 100 g and leave to rise for 15 minutes.

Brussels waffles (plate 4x7)

Enjoy delicious waffles just the way they are eaten in Belgium, served usually with sugar, strawberries and cream, for dessert or snack.

Thermostat setting: 5. For 12 waffles. Cooking time: about 3 min.

500 g plain flour, 12 g baking powder, 4 eggs, 200 g melted butter, 750 ml milk, 250 ml water, 2 packets vanilla sugar, 1 pinch of salt.

- Separate the whites and the egg yolks. Start by beating the yolks with the sugar.
- Little by little, add the melted butter, milk, water, flour, baking powder and salt.
- Whisk the whites until stiff and fold into the mixture.
- Leave the batter to rest 1 hour.

Wafers (plate 6x10)

For thin crispy wafers.

Thermostat setting: 5. For 1kg of wafers. Cooking time: about 3 min.

500 g plain flour, 500 g softened butter, 8 eggs, 500 g castor sugar (or 400 g castor sugar and 100 g brown sugar).

- Break the eggs and whisk. Add butter and a pinch of salt, mix well. Incorporate sugar and mix well again.
- Sprinkle in the flour little by little.

FR 2-5 - 24

NL 6-9 - 25

DE 10-13 - 26

EN 14-17 - 27